

SENZANOME

cucina italiana

STANDARDKARTE

ZUPPE – SUPPEN – SOUP

€

CREMA DI POMODORO

6,50

Tomatensuppe

tomatoe soup

MINISTRONE

7,00

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

INSALATE – SALATE – SALADS

€

INSALATA MISTA

6,00

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln

mixed salads with tomatoe, cucumber, corn, carrots and onions

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

11,50

Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum an Olivenöl

Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with basil and olive oil

INSALATA POLLO E PARMIGIANO

13,50

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesankäse

large mixed salad with chicken stripes and Parmesan cheese

INSALATA **SENZANOME**

14,50

Großer gemischter Salat mit Grillgemüse, Räucherlachs und Avocado

large mixed salad with grilled vegetables, smoked salmon and avocado

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER	€
BRUSCHETTA CLASSICA Getoastete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel <i>Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil</i>	6,00
PARMIGIANA Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf <i>warm eggplant-mozzarella cheese gratin</i>	11,50
VITELLO TONNATO Gekochte Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfischcreme garniert mit Kapern und Sardellen <i>cold sliced veal with creamy tuna sauce and capers</i>	13,00
CARPACCIO DI MANZO Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse <i>beef Carpaccio with rocket, mushrooms and Parmesan cheese</i>	13,50
INSALATA FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtesalat an Olivenöl mit Sellerie und Karotten <i>seafood salad with olive oil, celery and carrots</i>	14,50
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>variety of starters for 2 people</i>	32,00

PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES

€

CLASSICA

SPAGHETTI NAPOLI 	9,50
Lange Nudeln mit Tomatensoße und Basilikum <i>Spaghetti with tomatoe sauce and basil</i>	
RIGATONI „AMATRICIANA“ 	12,00
Kurze Nudeln in Tomatensoße mit Speck und roten Zwiebeln <i>Spaghetti with tomatoe sauce, bacon and red onions</i>	
SPAGHETTI CARBONARA 	12,00
Lange Nudeln mit Eigelb und Pancetta <i>Spaghetti with egg yolk and bacon</i>	
TAGLIATELLE BOLOGNESE 	12,50
Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Kalb- und Rindfleisch) <i>Tagliatelle in tomatoe-minced meat-sauce (veal and beef)</i>	
LASAGNETTE VEGETARIANA	12,00
Hausgemachte vegetarische Lasagne mit Auberginen, Basilikumpesto und Mozzarella <i>homemade Lasagne with eggplant, basil pesto and Mozzarella cheese</i>	
LASAGNETTE CLASSICA 	13,00
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch <i>homemade Lasagne with minced beef</i>	
RIGATONI AL VINO ROSSO CON STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO  	14,50
Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und Zwiebeln in Rotweinsauce <i>Pasta with beef stripes, cherry tomatoes, onions and red wine sauce</i>	



ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3,00€ AUFPREIS
ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3,00€

PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES

€

CREAZIONI

RISOTTO CON GORGONZOLA, SPINACI E NOCI



13,50

Risotto mit Gorgonzola, Spinat und Walnüssen

Risotto with Gorgonzola cheese, spinach and walnuts

FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO

13,50

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne an einer feinen Pistazien-Mascarpone-Soße

Ravioli filled with cheese and pear with sauce of Mascarpone and Pistacchio

TAGLIATELLE CON PORCINI E GAMBERETTI AL VINO BIANCO



14,50

Lange Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Weißweinsoße

Pasta with porcini and shrimps in white wine sauce

TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“



14,50

Lange Bandnudeln mit Lachs und Spinat an einer leichten Cognac-Soße

Tagliatelle with salmon and spinach cooked in a sauce with Cognac

TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA

14,50

Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme

big Tortellinis filled with porcini with truffle cream

LINGUINI FRUTTI DI MARE



15,50

Dünne Bandnudeln mit Meeresfrüchten

Pasta with seafood



ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3,00€ AUFPREIS
ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3,00€

CARNE – FLEISCH – MEAT

€

POLLO ALLA GRIGLIA

18,00

Hähnchenbrustfilet gegrillt

grilled chicken breast

SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“

24,00

Kalbsrücken-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce

Veal medaillon covered with Prosciutto di Parma and sage with white wine sauce

SCALOPPINA AI PORCINI E VINO BIANCO **NEW!**

24,50

Kalbsrücken-Medaillons an Weißweinsauce und Steinpilzen

Veal medaillon with white wine sauce and porcini

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA CON NOCIO CREAM DI TARTUFO **NEW!**

34,00

Rinderfilet 180g an Gorgonzolasauce und Nüssen ODER Trüffelcremesauce

Beef tenderloin with gorgonzola and nuts OR truffle cream sauce

**ZU JEDEM FLEISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
WITH EVERY MEAT DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:**

INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLiate/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI

Gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Spinat

Mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach

JEDE WEITERE BEILAGE

5,00

EXTRA GARNISH

5,00

PESCE - FISH

€

SALMONE ALLA GRIGLIA

25,00

Lachsfilet vom Grill an verschiedenen Kräutern und Knoblauch

Grilled salmon with herbs and garlic

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA

27,50

Doradenfilet und Garnelen vom Grill mit Kirschtomaten an Weißweinsauce

Gilthead and prawns grilled with cherry tomatoes and white wine sauce

GRIGLIATA DI PESCE

31,00

Calamari, Gamberoni, Lachs und Doradenfilet vom Grill

Grilled squids, prawns, salmon and gilthead

ZU JEDEM FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:

WITH EVERY FISH DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:

INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLiate/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI

Gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Spinat

Mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach

JEDE WEITERE BEILAGE

5,00

EXTRA GARNISH

5,00

PIZZE – PIZZEN – PIZZA

€

Jede Pizza ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt.

Every pizza is topped with tomatoe sauce and Mozzarella cheese.



ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3,00€ AUFPREIS

ALL PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3,00€

PIZZA MARGHERITA Tomatensoße und Mozzarella <i>tomatoe sauce and Mozzarella cheese</i>	9,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Hinterschinken und Champignons <i>cooked ham and mushrooms</i>	11,50
PIZZA ROMANA Kapern, Oliven und Sardellen <i>capers, olives and anchovies</i>	11,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln <i>tuna and onions</i>	12,50
PIZZA DIAVOLA Scharfe Salami, Peperoni und Oliven <i>spicy salami, peperoni and olives</i>	12,50
PIZZA GORGONZOLA E SPINACI Gorgonzola und Spinat <i>Gorgonzola cheese and spinach</i>	13,00
PIZZA VERDURE Gemüse der Saison <i>seasonal vegetables</i>	13,00
PIZZA 4 STAGIONI Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken <i>salami, cooked ham, mushrooms and artichokes</i>	13,00
PIZZA 4 FORMAGGIO Vier verschiedene Käsesorten <i>four different kind of cheese</i>	13,00
PIZZA AFFUMICATA Salsiccia (italienische Wurst), geräucherter Scamorza-Käse und Kirschtomaten <i>Italian sausage, smoked cheese and cherry tomatoes</i>	13,50
PIZZA CRUDAIOLA Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <i>ham from Parma, rocket and Parmesan cheese</i>	13,50

PIZZA SALMONE	14,00
Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln <i>smoked salmon, celery, capers and red onions</i>	
PIZZA SENZANOME	14,50
Crème Fraîche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße) <i>creme fraiche, Mozzarella cheese, ham from Parma and pistachios (without tomatoe sauce)</i>	
PIZZA FRUTTI DI MARE 	14,50
Verschiedene Meeresfrüchte und Tomatensoße (ohne Mozzarella) <i>seafood and tomatoe sauce (without mozzarella cheese)</i>	

DOLCI – NACHSPEISE – DESSERT €

TARTUFO NERO	6,50
Kreation aus Schokoladeneis, Nuss- und Vanilleeis mit Kakao <i>creation of chocolate- nuts- and vanilla ice cream</i>	
SORBETTO AL LIMONE	6,50
Zitronensorbet <i>lemon ice cream</i>	
PANNA COTTA 	7,00
Hausgemachter Sahnepudding mit frischer Erdbeersoße <i>homemade cream pudding with strawberry sauce</i>	
TIRAMISU	7,50
Hausgemachter in Kaffee getauchte Löffelbiscuits mit Mascarponecreme <i>homemade Tiramisu</i>	
TIRAMISU SENZA GLUTINE 	8,50
Hausgemachter in Kaffee getauchte glutenfreie Löffelbiscuits mit Mascarponecreme <i>homemade glutenfree Tiramisu</i>	
SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA	8,50
Warmer Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße <i>pistachio soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA 	8,50
Warmer Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße (glutenfrei ohne Vanilleeis) <i>chocolate soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	

APERITIVI-APERITIF

€

Prosecco	10cl	6,50
Pink Lady (Brockmanns Gin + Tonic Wild Berry)	10cl	7,50
SARTI Lemon Spritz	20cl	8,00
Hugo	20cl	8,00
Aperol Spritz	20cl	8,00
Campari Spritz	20cl	8,00
Martini Bianco	5cl	6,00
San Bitter (alkoholfrei)	10cl	5,00
Crodino (alkoholfrei)	10cl	5,00

CHAMPAGNER+PROSECCO

Flasche Prosecco	0,75l	32,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,2l	30,50
Flasche Ruinart Brut	0,75l	95,00
Flasche Ruinart Rose	0,75l	105,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,75l	99,00
Flasche Moet Chandon Ice	0,75l	115,00
Flasche Veuve Cliquot Brut	0,75l	115,00

BIBITE ALCOLICHE-LONGDRINKS

LILLET BLANC WILD BERRY	10,00
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry Tonic Water	
WODKA WILD BERRY	13,50
Grey Goose, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
WODKA LEMON	11,50
Absolut, Bitter Lemon	
MOSCOW MULE	13,50
Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	
BROCKMANN'S GIN WILD BERRY	12,50
Brockmann's Gin, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
GIN TONIC	12,50
Hendrick's, Tonic Water, Gurke	
LYNCHBURG LEMONADE	12,50
Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronenlimonade, Limette, Zitrone	

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser			0,3l	3,00
Stilles Tafelwasser			0,3l	3,00
Karaffe Tafelwasser			0,75l	5,50
Karaffe stilles Tafelwasser			0,75l	5,50
Acqua Panna	0,5l	4,50	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,5l	4,50	0,75l	6,50
Afri Cola			0,3l	3,50
Afri Cola sugarfree			0,3l	3,50
Bluna Orange			0,3l	3,50
Spezi			0,3l	3,50
Bluna Zitrone			0,3l	3,50
Bitter Lemon			0,3l	3,50
Tonic Water			0,3l	3,50
Ginger Ale			0,3l	3,50
DIETZ Orangen- oder Apfelsaft			0,3l	3,50
DIETZ Johannisbeer- oder Maracujanektar			0,3l	3,50
DIETZ Saftschorle			0,3l	3,50
Orangina rot oder gelb			0,25l	3,50
Guaven Limonade Lemongras			0,33l	4,00
Guaven Limonade Ingwer Kurkuma			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Zitrone			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Pfirsich			0,33l	4,00

BEVANDE CALDE – WARME GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso koffeinfrei	2,50
Espresso Corretto (mit Grappa)	4,50
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Glas Tee	3,00

DIGESTIVI – DIGESTIV

Ramazzotti	4cl	6,00
Fernet	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Amaretto	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00
Frangelico	4cl	6,00
Limoncello	5cl	6,00

COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	2cl	5,50
Hennessy	2cl	7,00

GRAPPA

Grappa della Casa	2cl	5,50
Il Bacio delle Muse – 18 Monate gereift, erinnert an Karamell und Vanille	2cl	6,50
Bocchino Gran Moscato – ital. Barolo Grappa in französischem Barrique	2cl	7,00
Andrea da Ponte – aus Proseccotrauben 8 Jahre im Eichenholz gereift	2cl	8,00
Nardini – 3 Jahre gereift, weich und intensiv zugleich	2cl	8,00
Nardini Bianco – Kristallklarer Grappa mit angenehmen Nachgeschmack	2cl	8,00
Trentina Morbida – aus Chardonnay und Gewürztraminer	2cl	8,50
Grappa Amarone – sehr hochwertig und vielfach ausgezeichnet	2cl	9,50

BIRRA – BIER

Gold Ochsen Pils vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Radler	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Pils alkoholfrei			0,33l	3,50
Birra Morretti italienisches Bier			0,33l	3,50
Gold Ochsen Hefeweizen hell vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen dunkel			0,5l	4,50
Gold Ochsen Kristallweizen			0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,50
Neumarkter Lammsbräu glutenfrei 			0,33l	4,50

VINI BIANCI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE

Hauswein Weiss – leicht, trocken, frischer Abgang	0,2l	6,50
Pinot Grigio – aus Venezien, trocken und charaktervoll	0,2l	6,50
Pecorino – aus Abruzzen, fruchtig, trocken, intensiv	0,2l	7,50
Vermentino Sardo – aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	7,50
Tramin Bianco – aus Tirol, trocken, weich, sehr fruchthaltig	0,2l	7,50
Lugana – aus Venezien, trocken, weiche runde Frucht	0,2l	9,00
Weißweinschorle	0,2l	5,00

VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE

Hauswein Rosé – leicht, trocken, fruchtig	0,2l	6,50
Tramin Rosé – aus Tirol, trocken, geringe säure, erdbeerig	0,2l	7,50
Roseweinschorle	0,2l	5,00

VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE

Hauswein Rot – trocken, angenehm fruchtig	0,2l	6,50
Lambrusco – aus Emilia Romagna, perliger, kalt, lieblich	0,2l	6,00
Primitivo – aus Apulien, langanhaltend und vollmundig	0,2l	7,50
Valpolicella Ripasso – Venezien, feine Säure, rote Beeren	0,2l	9,50
Ca Di Pian – aus dem Piemont, Waldfrüchte, langer Geschmack	0,2l	10,50
Rotweinschorle	0,2l	5,00

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

VINI BIANCI – WEISSWEINE

Vino della Casa , Verdicchio, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: trocken, frisch, harmonisch leicht	23,00
Aragosta , Vermentino, D.O.C. „Santa Maria La Palma“ aus Sardinien Geschmack: trocken, spritzig, gut eingebundene Säure	24,00
Tramin Bianco Cuvee , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
Lugana , Trebbiano, D.O.G. „Olivini“ aus Venezien Geschmack: trocken, wenig Säure, weiche runde Frucht	32,50
Gavi , Cortese, D.O.C.G., „San Bartolomeo“ aus dem Piemont Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm frisch	32,00
Ronco dei Tassi , Pinot Grigio, D.O.C.G., „Collio“ aus dem Friaul Geschmack: trocken, weich und intensiv, voller Abgang	33,00
Animale Celeste , Sauvignon Blanc, I.G.T., „Santa Barbara“, aus Marken Geschmack: weich fruchtig, langer Abgang, harmonische Säure	38,00
Stoan , Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, D.O.C., „Tramin“ aus Südtirol Geschmack: perfekte Harmonie aus den Rebsorten, unverwechselbarer bleibender Geschmack	46,00

VINI ROSÉ – ROSÉWEINE

Vino della Casa , Montepulciano, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und trocken	23,00
Tramin Rosé Cuvee , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
Rosa dei Frati , Ca dei Frati, D.O.C., „Chiaretto“ aus der Lombardei  Geschmack: trocken, frisch und saftig mit schön eingebundener Struktur	29,50
Miraval , Provence Frankreich, A.O.P., von Angelina Jolie und Brad Pitt Geschmack: fruchtig erdbeerig und blumig	38,00

VINI ROSSI – ROTWEINE

Vino della Casa , Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und angenehm fruchtig	20,00
Primitivo , Salento, I.G.T., „Villa Carrisi“, aus Apulien Geschmack: ausdrucksstark und sanft zugleich	23,00
Nero D'Avola Sicilia , I.G.T., „Cusumano“ aus Sizilien Geschmack: weich, samtig fein, elegant und langanhaltend	23,50
Valpolicella Ripasso , Corvina, Rondinella, D.O.C., „Valpantena“, aus Veneto Geschmack: voller Körper, langer Charakter	29,00
Primitivo Salénde Appassimento , Salento, I.G.T., „Vinosia“, aus Apulien  Geschmack: harmonisierend, eindrucksvoll fruchtig und würzig zugleich	29,00
Il Maschio da Monte , Montepulciano, D.O.C., „Santa Barbara“ aus Marken Geschmack: trocken, fein fruchtig und perfekt ausgewogen	39,00
Marzicanale , Taurasi, D.O.C.G., „Vinosia“ aus Kampanien Geschmack: Voller Körper, intensive Frucht, mineralisch	58,00
Brunello di Montalcino , Sangiovese, D.O.C.G., „Ciacci“ aus der Toskana Geschmack: Weiche Tannine, angenehme Säure, Waldfrüchte	75,00
Barolo Parusso , Nebbiolo, D.O.C.G., „Parusso“ aus dem Piemont Geschmack: ausdrucksvoll, langer Gaumen, elegant	76,00
Tignanello , Sangiovese, Cabernet Sauvignon, I.G.T., „Antinori“ aus der Toskana Geschmack: fruchtig und ausgewogen, sanfte Tannine, unverwechselbarer Charakter	195,00